

# Bouillonkartofler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kartoflerne skrælles og skæres i kvarte skiver. Læg kartoffelskiverne i et ovnfast fad, hæld vand ved og smuldr bouillonternen hen over. Drys med salt og timian. Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 60 min.

## Ingredienser

800 g kartofler

3 dl vand

1 bouillontern (hønsbouillon)

salt

timian

## Variationer

Kom rødløg i skiver eller både i kartoflerne.